

CADON
NR
-1990
H22

Hearst District
Fishing opportunities

CAZON
NR
-1990
H22

Government
Publications

HEARST DISTRICT Fishing Opportunities

Welcome to the Hearst District . . .

Where the fishing never stops - summer or winter! Our area offers many fine spots to wet a line and explore new fishing opportunities, whether you're a local angler or just passing through on the highways. The large river systems to the north harbour large walleye and sturgeon - a novelty challenge for most anglers! There are numerous blue/green glacial lakes with natural and stocked trout species. Our many tourism lakes offer remote, high-quality, fly-in fishing trips. Native brook trout can be taken by fly or light spinning tackle in our clear, cool picturesque streams. For family campers, Nagagamis and Fushimi Provincial Parks provide good fishing both within the parks and in nearby lakes. All in all, there's something for everyone.

This brochure is intended to help you get started on

your fishing trip. General information is provided along with helpful tips. We have featured township maps of some of our more popular fishing areas. Also included is a lake list of our larger waterbodies showing inhabiting species and access information. More detailed maps of our area (1:100,000 scale) are available at Hearst District Office; 1:50,000 scale maps can be obtained through:

Public Information Centre
Room 1640
Whitney Block
Queen's Park
Toronto, Ontario
M7A 1W3

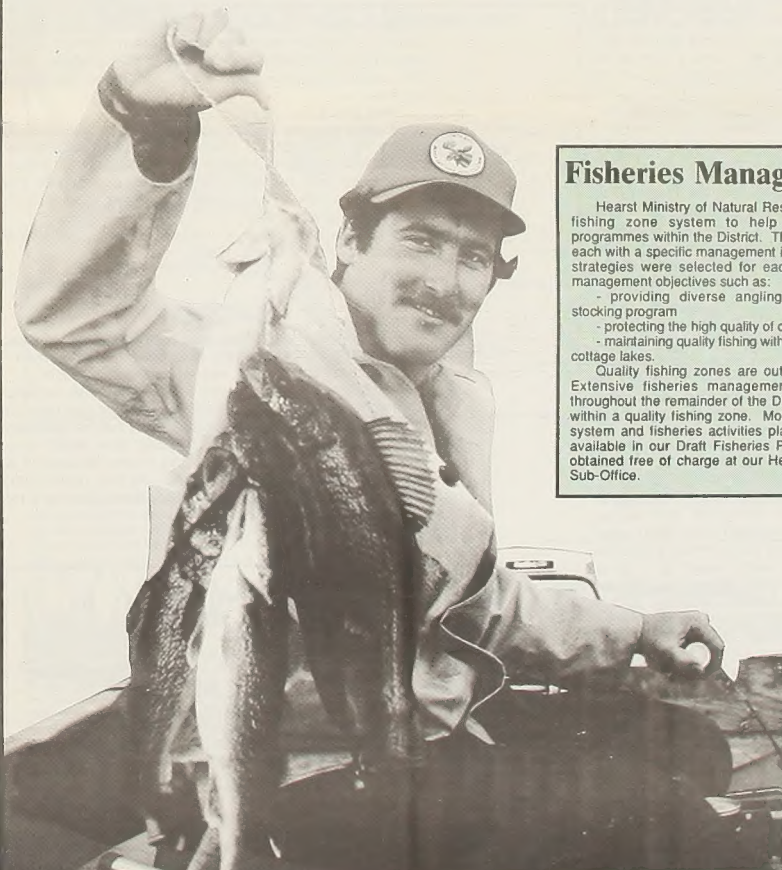
Help keep our land clean and green. GOOD FISHING!

Fisheries Management Zones

Hearst Ministry of Natural Resources has created a quality fishing zone system to help administer local fisheries programmes within the District. There are three types of zones, each with a specific management intent. Fisheries management strategies were selected for each zone in order to achieve management objectives such as:

- providing diverse angling opportunities through our stocking program
- protecting the high quality of our remote fly-in lakes
- maintaining quality fishing within District Provincial Parks and cottage lakes.

Quality fishing zones are outlined in our centrefold map. Extensive fisheries management activities are conducted throughout the remainder of the District, not currently contained within a quality fishing zone. More information on our zoning system and fisheries activities planned for Hearst District are available in our Draft Fisheries Plan tabloid. Copies can be obtained free of charge at our Hearst Office and Homepayne Sub-Office.



Ministry of
Natural
Resources

Vincent G. Kerrio
Minister

GENERAL INFORMATION

The Hearst District has an area of approximately 26,000 square kilometers (10,000 square miles) and includes the towns of Hearst, Hornepayne and Oba. The northern portion of the district (north of Highway 11) is characterized by flat terrain covered with black spruce and small ridges of birch and poplar. A number of major river systems flow northward through this area to James Bay. South of Highway 11, the terrain is rolling and hilly with rock outcrops. This area contains the majority of the larger lakes.

Water in the district of Hearst varies from ponds of less than one hectare (2.3 ac.) to large lakes over 10,000 hectares (24,710 ac.). In total, the Hearst District includes 94,097 hectares (237,513 ac.) of water offering a variety of excellent warm and cold water angling opportunities. Yellow pickerel (walleye), northern pike, whitefish and yellow perch thrive in almost every lake and river.

Many of the smaller rivers and creeks in the district offer excellent native brook trout fishing. Put and take fisheries have been established for brook, lake and rainbow trout, as well as splake.

REMOTE CAMPING

For the enthusiastic outdoorsman who wishes to get away from it all, there are plenty of opportunities in the Hearst District. There are miles of lake and river systems one can travel by boat or canoe offering beautiful, undisturbed wilderness, excellent fishing and the chance of seeing majestic moose feeding in the shallows.

Crown land covers 87 percent of the province of Ontario and is one of our most valuable assets. As of January 1, 1988, most non-residents will require a permit to camp on Crown lands in Northern Ontario (land north of the French and Mattawa Rivers). Permits can be purchased from numerous fishing and hunting licence issuers and from Ministry of Natural Resources' district offices in Northern Ontario.

For further information on Crown Land Camping feel free to contact the Hearst District Office.

ACCOMMODATION

Tourists seeking accommodation in the Hearst District are offered a wide selection of licenced hotels and motels, lodges, private campgrounds and Nagagamis and Fushimi provincial parks. More information may be obtained by contacting the Ministry of Tourism and Recreation.

STOCKING

With funds generating through the Ontario Sport Fishing Licence, Hearst District has increased the quantity of stocked fish, the number of lakes being stocked, as well as the number of species being stocked. A stocking list is available at the Hearst District Office free of charge.

UNDERUTILIZED SPECIES

Lake whitefish are widely distributed in the Hearst District. They are an excellent eating fish and can be easily prepared. In the past, whitefish have been overlooked by most anglers. During the summer when the mayfly hatch, whitefish can be easily caught on a fly or small spinner. The habits of these coldwater fish also make them well suited for ice fishing. Feeding mainly near the bottom, whitefish can be attracted to an area by baiting the location one or two days before you plan to fish. They can be caught using a small minnow just off the bottom. A resident dip-net licence can be purchased to take whitefish during the fall run for personal use. Three popular dip-netting locations in the Hearst District are the Valentine river between Fushimi and Hanlan lakes, Oba River and Nagagamis Rapids.

Fallfish up to three pounds can be caught in the Missinaibi River.

An excellent way to prepare underutilized species such as whitefish, fallfish and suckers is to smoke them. To smoke, prepare fish filets or whole cleaned fish (skin left on). Prepare a brine solution of 4.5 litres (1 gallon) water to 1 kilogram (4 cups) of pickling salt (do not use iodized table salt). Dissolve completely. Immerse the prepared fish in the brine solution overnight. The fish can be held in the solution by putting a plate on top of them.

If the end product is too salty tasting to suit the individual, the brining time can be reduced in the future.

Remove the fish from the brine and rinse briefly in fresh water.

Allow the fish to dry for several hours.

Hang the fish or place them on racks in a smoke oven (fillet should be laid skin side down on racks). Use hardwood for fuel (birch with bark removed and alder are good).

Let the fish smoke for two to three hours for an average size fish, or until the outside is browned and there is no moisture in the flesh. For example, a two-pound pike should require two to three hours of smoking.

Smoking works well with any species of fish.

NOTE: The cooler the smoking process, the better the quality of the end product, but the longer it takes.

RIVER FISHING

Hearst District offers 2,250 km of exciting river fishing. The Nagagami, Oba and Kabinakagami (Kabi) rivers feature great fishing for a variety of species including walleye, northern pike, brook trout and sturgeon. Sport fishing for sturgeon in Northern Ontario is increasing in popularity and our larger river systems offer the unique opportunity to hook into these incredible fighters.

Most rivers can be accessed by road.

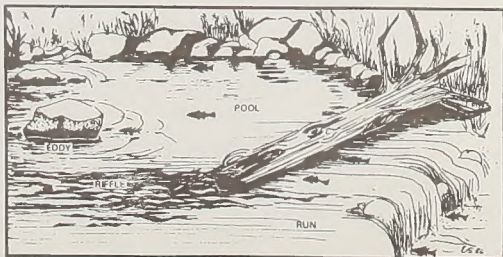
A long ride by boat or canoe may be required to reach the "hot spots". There are four official canoe routes located in the Hearst District; two on the Missinaibi River, one on the Kabinakagami and one on the Foch Rivers. Camp can be set up on the sand flats or in clearings along the way.

For more information on the canoe routes, feel free to contact the Hearst District Office.

BAITFISH

Baitfish include suckers, mud minnows, sticklebacks, darter, sculpins, trout-perch, lake herring and all members of the minnow family, except carp and goldfish.

Baitfish can be purchased from commercial outlets. An angler may also take baitfish for his own use using a dip-net or a minnow trap. Baitfish must not be released unless it is into the same waterbody from which they were originally taken. Introducing a new species in a lake can have disastrous results on the native fish populations. See the Fishing Regulations Summary for further information.



The typical river environment is depicted here. Fish frequently seek cover or protection from current; therefore, logs, undercut banks, deep pools, and behind rocks are good places to find fish of all kinds.

GENERAL INFORMATION

OVERLOOKED REGULATIONS

Hearst District administers eight fishing sanctuaries (listed below) which are in effect from April 15 to June 15. These sanctuaries are implemented to protect the breeding population of designated fish species.

- 1) Foch River; Foch, Flanders and Frances Twps
- 2) Kabinakagami River; Lizar and Mosambik Twps
- 3) Linbarr Creek (between Linbarr Lake and Lessard Lake); Lessard Twp
- 4) Nagagamis Lake and River; Elgie Twp
- 5) Oba River; Ermine Twp
- 6) Obakamiga River; Cholette Twp
- 7) Stoddart Creek; Stoddart Twp
- 8) Valentine River; Bannerman and Stoddart Twps

Ontario sport fishing licences must be purchased by Ontario residents between the ages of 18 and 64 if they wish to fish in Ontario waters. Not more than one line is permitted unless you are fishing through the ice; two lines are permitted through the ice.

No person shall have in his possession more than one day's limit of fish. Fish are considered to be in the possession of an angler whether they are on hand, in cold storage, in transit, or elsewhere. While transporting, no person shall skin, cut, or pack the species of any such fish so that it cannot be readily identified or the number of such fish cannot be readily identified.

A portion of the skin (2 cm square) should be left on all fish or filets being transported.

If freezing your catch, wrap and freeze each fish separately so they may be readily counted. If packing the fish in one bag or box, arrange them so that they may be readily counted.

NOTE: It is the responsibility of each individual angler to familiarize themselves with the regulations pertaining to fisheries. This information is available in the Ontario Fishery Regulations Summary available at all M.N.R. offices or licence issuers.

ACID RAIN AND CONTAMINANTS

Waterbodies in Hearst District are not as vulnerable to acid rain as are other areas due to the high buffering capacity of our lakes and our relative distance from pollution sources.

Fish are capable of accumulating high levels of contaminants (e.g. mercury, PCB, dioxins) which may occur naturally in waters or through man's activities. High fish contaminant levels are generally not a problem in the Hearst District. Anglers are advised to obtain a copy of "Guide to Eating Ontario Sportfish" available free of charge from any Ministry of Natural Resources, Ministry of Environment, or Ministry of Northern Development & Mines office. The guide outlines contaminant levels by geographic area, by species and by fish size.

WEATHER

Hearst and the surrounding area can experience extreme and rapid changes in weather conditions, particularly during the spring and fall. Hope for the best but prepare for the worst.

Mean Daily Maximum Temperature	Jan.	Feb.	March	April	May	June
Temperature	from -12.7	-9.6	-2.2	7.0	15.3	21.4
Range (°C)	to -25.7	-24.9	-18.2	-6.4	0.9	6.5

	July	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
from	23.6	21.9	15.6	8.9	-0.5	-9.4
to	9.5	8.1	4.3	-0.2	-8.7	-21.0

GARBAGE

Do not attempt to bury any garbage. Burn all refuse and carry out non-burnable items. Cans, if used, should be burned to remove all food traces, then flattened and carried out. The condition of the forest is in your care. Any person can be subject to a fine for depositing refuse on public lands.

INSECTS

Biting insects can persist throughout most of the spring and summer months, but mosquitoes and blackflies are particularly prevalent in June and July. Wear light coloured clothing and bring plenty of insect repellent. When choosing a campsite, pick a well-drained, open space where a breeze will bring relief from pests.

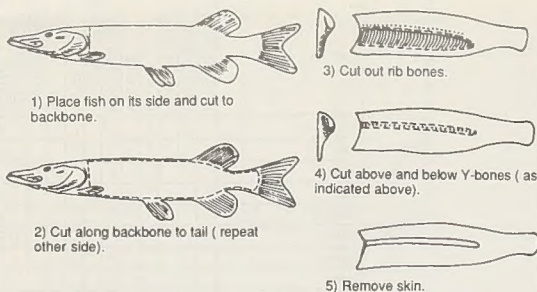
CAMPFIRES

Check fire hazard conditions at the Ministry district office before setting out on your trip. Build your fire on bare rock or mineral soil, away from overhanging trees. Never leave your fire unattended and make sure it is out before leaving the site. Fire permits are not required when using campfires for cooking or warmth; however, in a Restricted Fire Zone only naphtha or propane stoves or heaters may be used for cooking or warmth. Also, it is illegal to smoke while walking or working in the woods. If you wish to smoke, choose a safe area in which to sit down. When finished, carefully extinguish your cigarette, pipe or cigar.

NUISANCE BEARS

There should be no problem with bears if you keep your campsite odourless and garbage-free. Bury any uneaten food scraps away from your camp as soon as possible following a meal. Suspend your food well away from tents and at least 4 metres off the ground. If confronted by a bear, remember you are a guest in its home. Do not attempt to attack or frighten it, move away and give it the right of way.

BONELESS FILLETS FROM A NORTHERN PIKE



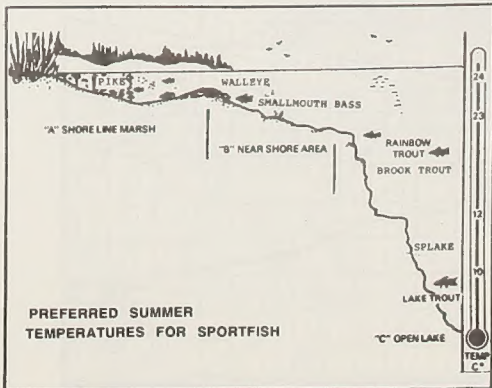
TAGGED FISH

If a tagged fish is caught, the tag will appear as a metal ring attached to the lower jaw of the fish. All fish tags should be returned to the nearest M.N.R. office with information pertaining to the species of fish, its length and weight, location and the date it was caught. An angler co-operation crest will be rewarded to the individual returning the tag.

LIVE RELEASE

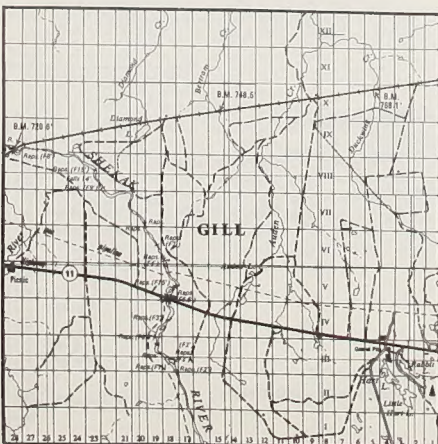
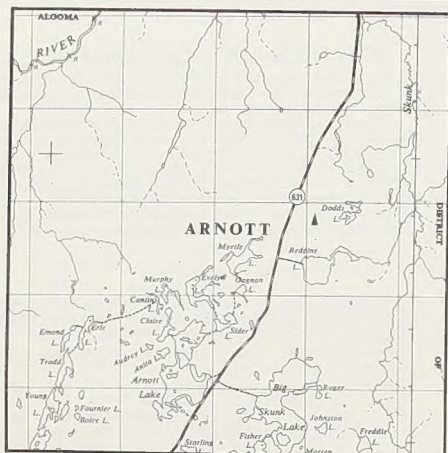
Here are a few simple rules for anglers who wish to release fish so they can be caught again.

1. Time is essential. A fish played for too long will be too exhausted to recover, so play and release the fish quickly.
2. Keep the fish in the water as much as possible. do not allow it to flop on the beach, rocks, or the bottom of the boat. Even a few inches of water acts as a cushion to a thrashing fish.
3. Handle the fish as gently as possible and keep your hands wet. Never put your fingers in the gills or the eye sockets. Lift smaller fish by the lower jaw; do not squeeze them. A net can be helpful in keeping the fish in the water.
4. Remove hooks quickly with long-nosed pliers. If deeply hooked, cut the line and leave the hook in; it will not harm the fish. Do not tear hook out.
5. An unconscious fish may be revived by applying a form of artificial respiration. Hold the fish by gripping it at the narrow part of the body just in front of the tail and at the same time cradle the fish in your other hand so as to hold the fish upright in the water. Draw the fish in a back and forth motion that forces water through the gills. Keep up this motion until the fish revives. When it begins to struggle, release it.



PREFERRED SUMMER TEMPERATURES FOR SPORTFISH

POPULAR FISHING LOCATIONS



ARNOTT	SPECIES					ACCESS		
	LAKE TROUT	BROOK TROUT	RAINBOW TROUT	SPLAKE	WALLEYE	NORTHERN PIKE	SMALLMOUTH BASS	WATER
Anita	✓							
Arnott	✓	✓						
Big Skunk	✓	✓				✓		
Cantin	✓	✓						✓
Claire	✓	✓						✓
Emond	✓	✓						✓
Eric	✓	✓						✓
Evelyn	✓	✓						✓
Fisher	✓	✓						✓
Freddie	✓	✓				✓		✓
Gagnon	✓	✓						✓
Lewis	✓	✓						✓
Murphy	✓	✓						✓
Myrtle	✓	✓						✓
Red Pine	✓	✓						✓
Sider	✓	✓						✓
Souter	✓	✓						✓
Starling	✓	✓						✓
Trodd	✓	✓						✓
Young	✓	✓						✓

McEWING	SPECIES					ACCESS		
	LAKE TROUT	BROOK TROUT	RAINBOW TROUT	SPLAKE	WALLEYE	NORTHERN PIKE	SMALLMOUTH BASS	WATER
Angus						✓		✓
Axe					✓	✓		✓
Buck					✓	✓		✓
Bun					✓	✓		✓
Clavelle					✓	✓		✓
Corine	✓							✓
Helen					✓	✓		✓
Hook	✓							✓
Lapworth					✓	✓		✓
Leaf					✓	✓		✓
Little Skunk					✓	✓		✓
McEwing					✓	✓		✓
Mink					✓	✓		✓
Nagagamis					✓	✓		✓
Puzzle					✓	✓		✓
Raft					✓	✓		✓
Shrew					✓	✓		✓
Slim	✓							✓
South	✓				✓	✓		✓
Toad					✓	✓		✓
Turnip					✓	✓		✓

GILL	SPECIES					ACCESS		
	LAKE TROUT	BROOK TROUT	RAINBOW TROUT	SPLAKE	WALLEYE	NORTHERN PIKE	SMALLMOUTH BASS	WATER
Hart								
Little Hart	✓	✓						✓
Rabbit					✓	✓		✓

A detailed map of the Lake Umbagog Wildlife Refuge area. The map shows the coastline of the Atlantic Ocean to the west and the Gulf of Maine to the south. The refuge is located in the center of the map, with a large lake labeled 'LAKE UMBAGOG' at the top. To the left of the lake is the 'RIVER'. The map includes numerous smaller lakes and ponds, each labeled with its name. The lakes are arranged in a grid-like pattern, with some labeled 'Lake' and others 'Pond'. The map also shows the location of the refuge relative to the Atlantic Ocean and the Gulf of Maine. The map is a black and white line drawing with labels for various lakes and rivers.

LAKE UMBAGOG

RIVER

Coal Lake

Shaw Lake

Alder Lake

Tanager Lake

Blue-winged Teal Lake

Spruce Lake

Grebe Lake

Gadwall Lake

Redhead Lake

Canvasback Lake

Crane Lake

Cardinal Lake

Goldeneye Lake

Pintail Lake

Widgeon Lake

Eagle Lake

Flamingo Lake

Kingfisher Lake

Sparrow Lake

Gull Lake

Heron Lake

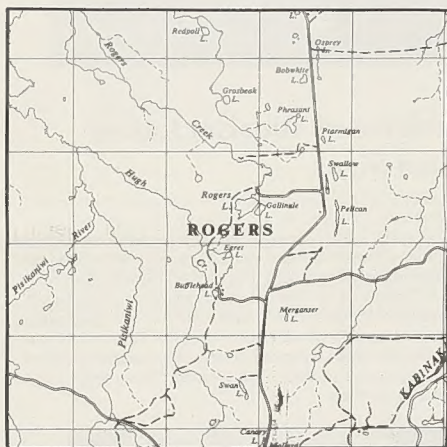
Goose Lake

Turkey Lake

Atlantic Ocean

Gulf of Maine

#238	SPECIES	ACCESS
	LAKE TROUT	
	BROOK TROUT	
	RANOW TROUT	
	SPLAKE	
	WALLEYE	
	NORTHERN PIKE	
	SMALLMOUTH BASS	
	WATER	
	AIR	
	MAINTAINED ROAD	
	SEASONAL ROAD	
	PORTAGE	
Bittern	✓	✓
Bluejay	✓	✓
Cardinal	✓	✓
Flamingo	✓	✓
Grebe	✓	✓
Kingfisher	✓	✓
Loon	✓	✓
Old Squaw	✓	✓
Scaup	✓	✓
Widgeon	✓	✓
Wren	✓	✓



ROGERS	SPECIES	ACCESS
	LAKE TROUT	
	BROOK TROUT	
	RAINBOW TROUT	
	SILVER SALMON	
	WALLEYE	
	NORTHERN PIKE	
	SMALLMOUTH BASS	
	WATER	
	AIR	
	MAINTAINED ROAD	
	SEASONAL ROAD	
	PORTAGE	
Canary	✓	
Gallinule		✓
Merganser		✓
Pelican	✓	
Pheasant		✓
Rogers		✓
Swallow	✓	



STUDHOLME	SPECIES							ACCESS				
	LAKE TROUT	BROOK TROUT	RAINBOW TROUT	SPLAKE	WALLEYE	NORTHERN PIKE	SMALLMOUTH BASS	WATER	AIR	MAINTAINED ROAD	SEASONAL ROAD	PORTAGE
Abram					✓							✓
Angelina				✓				✓		✓		
Bluebelle			✓						✓		✓	
Forde					✓							
Samuel						✓				✓		

ADDITIONAL FISHING LOCATIONS

LAKE/RIVER	TOWNSHIP	SPECIES										ACCESS		
		SPLAKE	LAKE TROUT	BROOK TROUT	RANBOW TROUT	WALLEYE	NORTHERN PIKE	SMALLMOUTH BASS	WHITEFISH	STURGEON	WATER	AIR	MAINTAINED ROAD	SEASONAL ROAD
Ahmabel	Mercer					✓	✓					✓		
Banks	Stoddart					✓	✓	✓					✓	
Bayfield	Bayfield					✓	✓					✓		
Buffalo Island	Chelsea					✓	✓					✓		
Cameron	Derry					✓	✓			✓	✓			
Carey	Stoddart					✓	✓	✓					✓	
Fraser	Hiawatha					✓	✓					✓		
Fushimi	Stoddart					✓	✓	✓						✓
Goat	Mannipuka					✓	✓					✓		
Gourlay	Gourlay					✓	✓					✓		
Government	Lessard					✓	✓	✓					✓	
Granitehill	Drew					✓	✓	✓				✓		
Hanlan	Hanlan					✓	✓	✓		✓	✓		✓	
Jay Dee	Ritchie							✓						✓
Johnson	Hanlan						✓	✓					✓	
Kabinakagami	Lizar					✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Kabinakagamis	Liplon					✓	✓	✓				✓		
Lake #62	Beaton							✓					✓	
Lake #65	Beaton	✓						✓						✓
Lake #68	Frost		✓								✓	✓		
Larkin Chain	Larkin					✓	✓							✓
Lessard	Lessard					✓	✓					✓		
Linbarr	Foch					✓	✓					✓		
Little Chelsea	Chelsea					✓	✓						✓	
Little Goat	Mannipuka					✓	✓					✓		
McCoy	Chelsea					✓	✓					✓		
Nagagami	Nagagami					✓	✓	✓				✓		
Obakamiga	Cholette					✓	✓	✓				✓		
Pichogen	Irving					✓	✓					✓		
Pivabaska	Hanlan					✓	✓	✓					✓	
Pointing	Frost		✓										✓	✓
Puskuta	Puskuta					✓	✓					✓		
Shannon	Shannon					✓	✓						✓	
Shekak	Cholette					✓	✓					✓		
St. Joseph	Stoddart						✓	✓					✓	✓
Stoddart	Stoddart					✓	✓	✓					✓	
Upper Pichogen	Irving					✓	✓					✓		
Vision	Lessard		✓			✓	✓					✓		
Wolverine	Hanlan					✓	✓	✓			✓		✓	
Bad R.			✓									✓		
Fraser R.			✓										✓	
Goat R.			✓										✓	
Kabinakagami R.			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓	
Mattawishkwia R.				✓	✓	✓	✓						✓	
Missinaibi R.				✓	✓	✓	✓	✓					✓	
Nagagami R.			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Oba R.			✓	✓	✓	✓	✓						✓	
Obakamiga R.			✓	✓	✓	✓	✓						✓	
Olasawian R.			✓	✓	✓	✓	✓						✓	
Pagwachuan R.			✓	✓	✓	✓	✓			✓			✓	
Pitopiko R.			✓										✓	
Shekak R.			✓	✓	✓	✓	✓						✓	
Skunk R.			✓										✓	
Valentine R.				✓	✓	✓	✓						✓	



Designated Tourism Lakes/ Road Signs

Hearst District MNR has initiated a new approach to help protect remote tourism lakes. Signs are posted along some of our forest access roads which approach lakes designated for special protection of remote tourism values. These signs prohibit use of the particular road to access the specified tourism lakes, from May to October 15, of each year, while allowing road access to several new fisheries and permitting other land-based uses (eg. hunting, berry-picking) within the entire area. The remote tourism lakes can still be accessed by air or other traditional means (ie. portage/water access). Please respect these signs when you encounter them.



Culinary tips and recipes

Preparing fish for cooking



1. WHOLE DRESSED FISH

Remove any scales and, if desired, trim away the fins and head. Wash well inside and out under cold running water and pat dry. Make shallow, diagonal incision across sides and one along the back to minimize distortion caused by shrinkage of the skin during cooking.

2. PAN-READY FISH

Remove any remaining scales, wash well inside and out under cold, running water and pat dry. Make shallow, diagonal incisions across sides and one along the back.

3. FILLETS OR STEAKS

Use directly from frozen for some recipes, or thaw partially or completely. In any case, rinse well with cold water and pat dry.

Sweet and Sour Fishballs

450 g	minced fish	1 lb.
1	medium onion, finely diced	1
75 ml	oatmeal	1/4 cup
2 ml	salt	1/2 tsp.
1 ml	pepper	1/4 tsp.
15 ml	soya sauce	1 tbsp.
2 ml	onion salt	1/2 tsp.
1 - 400 ml	can pineapple chunks	1 - 14 oz.
45 ml	cornstarch	3 tbsp.
100 ml	brown sugar, firmly packed	1/3 cup
45 ml	vinegar	3 tbsp.
10 ml	soya sauce	2 tsp.
75 ml	ketchup	1/4 cup
1	green pepper, coarsely diced	1

Combine minced fish, onion, oatmeal, salt, pepper, 15 ml (1 tbsp.) soya sauce and onion salt. Mix well until mixture becomes adhesive. Shape into about 30 small balls. Pan fry in small amount of oil to brown. Drain on paper towels. Drain pineapple juice from chunks and make up to 250 ml (1 cup) with water. Blend cornstarch into water and juice mixture. Place in saucepan and add sugar, vinegar, soya sauce, and ketchup. Heat slowly, stirring constantly, until mixture thickens and boils. Add pineapple chunks, green pepper and fish balls. Simmer about 20 minutes.

Serves 4 - 6.

Batter-Coated Deep-Fried Fish

1. Prepare batter by combining

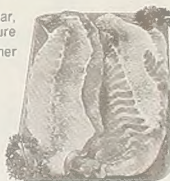
250 ml	flour	1 cup
15 ml	baking powder (double acting)	1 tbsp.
5 ml	salt	1 tsp.
250 ml	water (or half and half)	1 cup
15 ml	vegetable oil	1 tbsp.

Beat together and allow to sit 1 hour before using.

2. Coat portions with flour, shaking off excess. Dip in prepared batter.

3. Transfer immediately to deep fryer for 5 to 6 minutes or until well done.

Drain on absorbent paper and hold warm until served.



Fish au Gratin

1. Prepare a mixture of chopped vegetables (mushrooms, onion, green pepper, celery, parsley). Place some of these in bottom of greased baking dish, reserving about half for top of fish.

2. Place steaks, fillets or small fish on the bed of vegetables. Top with well buttered fresh bread crumbs.

3. Bake at 230° C (450° F) for 5 to 7 minutes per cm (10 to 12 minutes per in.) thickness for fresh or thawed fish, doubling the time for frozen fish, and until bread crumbs are browned.



Chili

45 ml	vegetable oil	3 tbsp.
2	medium onions, diced	2
450 g	minced fish	1 lb.
1 - 400 ml	tin red kidney beans	1 - 14 oz.
1 - 400 ml	(including liquid)	1 - 14 oz.
	tin mushroom pieces	1 - 14 oz.
	(including liquid)	1 - 14 oz.
200 ml	ketchup	3/4 cup
15 ml	vinegar	1 tbsp.
20 ml	chili powder	1-1/2 tsp.
1 ml	paprika	1/4 tsp.
.5 ml	cayenne	1/8 tsp.

In a large saucepan, cook onions until soft. Add fish and cook till crumbly and slightly brown. Add remaining ingredients. Simmer 1 hour, stirring occasionally.

Serves 4-6.

Fish Burgers

450 g	minced fish	1 lb.
75 ml	bread crumbs, cracker crumbs or oatmeal	1/4 cup
25 ml	vegetable oil	2 tbsp.
1	medium onion, finely diced	1
5 ml	salt	1 tsp.
1 ml	pepper	1/4 tsp.
2 ml	paprika	1/2 tsp.
.5 ml	garlic salt	1/8 tsp.
.5 ml	celery salt	1/8 tsp.
5 ml	parsley flakes	1 tsp.

Mix all ingredients together well until mixture becomes adhesive. Divide into 8 equal portions. Form into patties. Pan fry in small amount of oil until golden brown (about 5 minutes on each side).

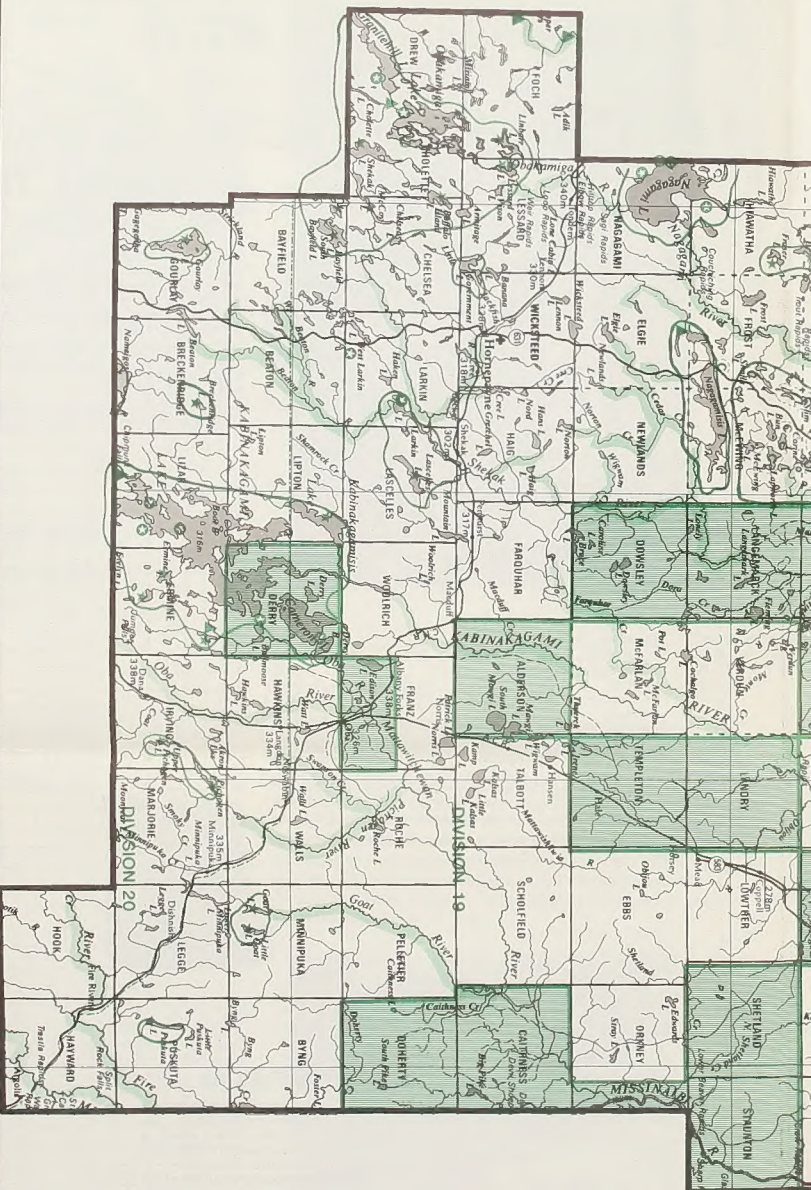
Yield - 8 burgers.

CREDIT: Fisheries and Oceans Canada
FROM: A Guide to Handling and Preparing Freshwater Fish, 1985.

Reproduced with permission of the Minister of Supply and Services, Canada.

LEGEND/LEGENDE

- Tourist Lodges
- ★ Tourist Outpost Camp Lakes
- ★ Lacs avec camps touristiques (éloignés)
- ★ Coldwater Lakes (natural and stocked)
- ▲ and Streams
- ▲ Lacs et rivières d'eau froide (naturels et empoissonnés)
- ▲ Fish Sanctuaries
- ▲ Réserves de pêche
- ▲ Indian Reserves
- ▲ Réserves indiennes
- Privately Owned Townships
- Canton privés
- Fishing Division Boundary
- Limite de division pour la pêche
- Native Subsistence Fishing Lake
- Lac ou les autochtones pratiquent la pêche subsistance
- Fisheries Management Zone
- (see text for explanation)
- Zone de Gestion des Pêches
- (voir texte pour explication)



Kay Vee
Lodge
ROB WALTON
P.O. Box 148
Hornepayne,
Ontario
POM 120
(807) 868-2823
(807) 868-2154

Hearst Air Service
Limited
GEORGES and
SUZANNE
VELLEUX
P.O. Box 2650
Hearst, Ontario
POL 1N0
(705) 362-5700

Everson's
Lodge
R. EVERSON
P.O. Box 620
Wawa,
Ontario
POS 1K0
(807) 888-2166

Kirkick
Lodge
KEITH BRADY
P.O. Box 173
Hornepayne,
Ontario
POM 120
(416) 668-9484

Ontario Wilderness
Vacations
DON MASSEY
P.O. Box 1194
Wawa,
Ontario
POS 1K0
705-889-2100

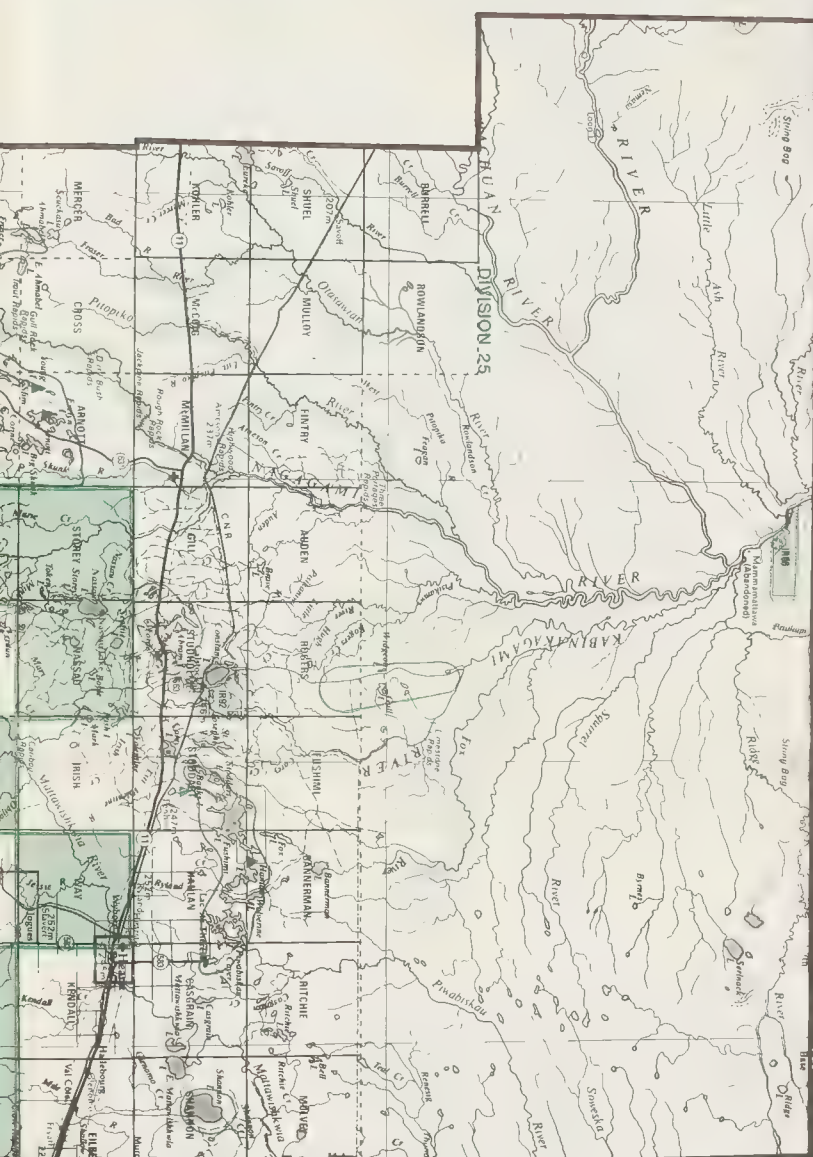
Mammamatatwa
Camps
CONSTANCE LAKE
RESERVE
Calslock,
Ontario
POL 1B0
(705) 463-4511

Ojaswian River
Camp
WAYNE BRUNET
P.O. Box 2411
Hearst,
Ontario
POL 1N0
(705) 362-8911

Oja Tourist
Outfitters
JACK and
HAZEL BLANCHET
General Delivery
Oja, Ontario
POM 2P0
(705) 883-3471

Nagagami
Outfitters
RICHARD LAYOIE
P.O. Box 1287
Hearst,
Ontario
POL 1N0
(705) 463-4548

Travel
Algoma
P.O. Box 385
North Bay, Ontario
P1B 8H5
(705) 476-4316
Timberwolf Lodge
(807) 868-2440



DISTRICT DE HEARST DISTRICT



HEARST DISTRICT
FISHING
OPPORTUNITIES

POSSIBILITÉS
DU DISTRICT
DE PÊCHE

LEGEND/LÉGENDE

<p>Maynew's Tourist Centre JUDY MAYNEW P.O. Box 91 Homepayne, Ontario POM 120 (807) 868-2657 (summer) (807) 868-2022 (winter)</p>	<p>Oliver's Ft-in Camps MAURICE OLIVER P.O. Box 510 Homepayne, Ontario POM 120 (807) 868-2337</p>	<p>Hawk Air MRS. J. HAIGHT P.O. Box 186 Wawa, Ontario POS 1K0 (705) 889-2250 (705) 856-4339</p>	<p>Camp Larkin ROBERT NOEL P.O. Box 293 Homepayne, Ontario POM 120 (807) 868-2284</p>	<p>Granthill Lake Resort JOHN SMART P.O. Box 480 Homepayne, Ontario POM 120 (807) 868-2284</p>	<p>White River Air D. MacLACHLAN P.O. Box 220 White River, Ontario POM 3C0 (807) 822-2222</p>	<p>Silver Poplar Grove Camps W. C. PAUL P.O. Box 58 Homepayne, Ontario POM 120 (807) 868-2417</p>	<p>Watson's Algoma Vacations/ Watson's Skyways D. WATSON P.O. Box 1129 Wawa, Ontario POS 1K0 (705) 856-4233 (705) 856-4233</p>	<p>Wawa Airways Inc. BILL WILSON P.O. Box 222 Wawa, Ontario POS 1K0 (705) 889-3361</p>	<p>Forde Lake Lodge and Air Service GEORGE MARTIN P.O. Box 417 Hearst, Ontario POL 1N0 (705) 463-4551</p>
---	---	---	---	--	---	---	--	--	---

recettes

Comment préparer le

Nettoyer les écaillés et couper les nageoires et la tête (si on le désire). Rincer l'intérieur et l'extérieur du poisson à l'eau froide de bien l'essuyer. Faire des incisions diagonales peu profondes sur les flancs du poisson et le long de la colonne vertébrale pour éviter les déformations dues au rétrécissement de la peau pendant la cuisson.

Oter les écailles qui restent, rincer l'intérieur et l'extérieur du poisson à l'eau courante froide et bien l'essuyer. Faire les incisions diagonales peu profondes sur les flancs du poisson et le long de la colonne vertébrale

Les unisiers parfois sont encore congelés, pour certaines recettes, ou lorsqu'ils sont en partie ou complètement décongelés. Dans tous les cas, rincer à l'eau froide et bien essuyer.

Boulettes de poisson

Boulettes de p

Friture Enrobée

250 ml de farine
15 ml de poudre à pâte
1 tasse

5 ml	(double action)	1 c. à table
250 ml	d'eau (ou la moitié d'eau et la moitié de bière éventée)	1 c. à table
15 ml	d'huile végétale	1 c. à table

avant de s'en servir.

1. Détailler brièvement et laisser reposer pendant 1 heure.
2. Rouler les portions dans de la farine, en enlevant l'excédent. Tremper dans la pâte préparée.
3. Transférer immédiatement dans la friteuse et frire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit doré.

Poisson

«Frapper un mélange de légumes
émincés (champignons, oignon, poivron
vert, carotte, persil). Disposer environ
10 cm dans un moule à cake et tasser
bien. Ajouter le reste du mélange et
presser. Couvrir le moule d'un papier
aluminium et cuire à 180°C pendant
45 minutes. Démouler et servir tiède ou
froid».

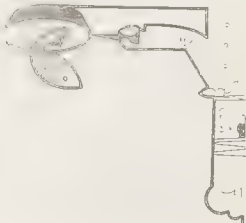
CREDIT: Peches et Océans Canada

THE DU: guide de la préparation du poisson d'eau douce, 1985.

Reproduit avec la permission du Ministère en Approvisionnement et Services Canada

45 ml	d'huile végétale
2	oignons moyens, hachés
450 g	de poisson haché
1 - 400 ml	boîte de haricots rouges
1 - 400 ml	(avec l'huile)
	boîte de nouilles de
	chamarrons
200 ml	(avec l'huile)
15 ml	de vinaigre
20 ml	de poudre de chili
1 ml	de paprika
5 ml	de beurre de cayeune
	Dans une grande casserole, faire revenir les oignons.
	ajouter le poisson et l'huile sauter jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir et à brunir. Ajouter les
	autres ingrédients. Laisser mijoter pendant 1 h en

Source: *Author's calculations*.



Donne à 6 portions.
hache et les boutures de poisson. Laisser mijoter environ 20 min.
épaissir et parvenir à ébullition. Ajouter le jus de carottes.
Régénérer à feu doux, en remuant continuellement, jusqu'à ce que le mélange
soit homogène. Ajouter le sucre, le vinaigre, la sauce de soja et le ketchup.
Délayer la fécule de maïs dans le mélange d'eau et de jus d'ananas. Verser dans
une casserole et laisser épaissir.
Ajouter pour obtenir 250 ml (1 tasse de liquide)
Égoutter les morceaux d'ananas en conservant leur jus. Ajouter au dessert de
l'égoutté sur des serviettes en papier.
Mettre dans une petite quantité d'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
Égoutter et servir.

450 g	de poisson haché
1	oignon moyen
75 ml	de flocons d'avoine
2 ml	de sel
1 ml	de poivre
15 ml	de sauce de soja
2 ml	de sel d'oignon
1 - 400 ml	bolle de morceaux d'ananas
45 ml	de fécule de maïs
140 ml	de sucre roux bien tassé
45 ml	de vinaigre
10 ml	de sauce de soja
75 ml	de ketchup
1	potiron veni, haché grossièrement

LIEUX ADDITIONNELS DE PÊCHE

LAC/RIVIÈRE	CANTON	ESPECE	ACCES
Ahmabel	Mercer	Touladi	
		Truite de lac	
		Truite mouche-tée	
		Truite arc-en-ciel	
		Doré	
		Brochet	
		Achigan	
		Corégone	
		Esturgeon	
		Eau	
		Air	
		Chemin d'entretien	
		Chemin saisonnier	
		Portage	
Banks	Stoddart		
Bayfield	Bayfield		
Bayfield	Chelsea		
Buffalo Island	Chelsea		
Cameron	Derry		
Carey	Stoddart		
Fraser	Hiawatha		
Fushman	Stoddart		
Goat	Minnipuka		
Gourlay	Gourlay		
Government	Lessard		
Granitehill	Drew		
Hanlan	Hanlan		
Jay Dee	Richie		
Johnson	Hanlan		
Kabinakagamis	Lizor		
Kabinakagamis	Lipton		
Lac #52	Beaton		
Lac #55	Beaton		
Lac #68	Frost		
Larkin Chain	Larkin		
Lessard	Lessard		
Lundarr	Foch		
Little Chelsea	Chelsea		
Little Goat	Minnipuka		
McCoy	Chelsea		
Nagagam	Nagagam		
Obakamiga	Cholette		
Pichogen	Iring		
Pivbiska	Hanlan		
Pouling	Frost		
Puskuta	Puskuta		
Shannon	Shannon		
Shekak	Cholette		
St. Joseph	Stoddart		
Stoddart	Stoddart		
Upper Pichogen	Iring		
Vision	Lessard		
Wolverne	Hanlan		
Bad R			
Fraser R.			
Goat R			
Kabinakagam R.			
Mattawishkwa R.			
Missinabi R.			
Nagagam R.			
Oba R			
Obakamiga R			
Olasawan R.			
Pagwachuan R.			
Proplo R			
Shekak R.			
Skunk R.			
Valentine R.			



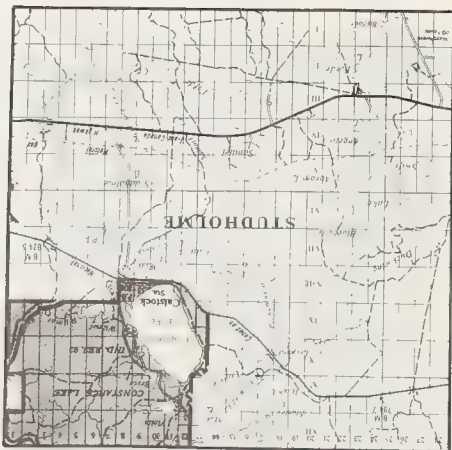
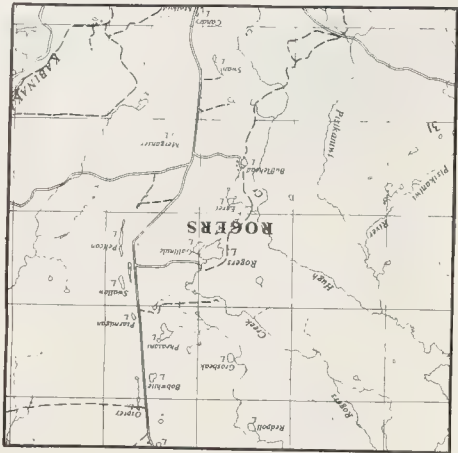
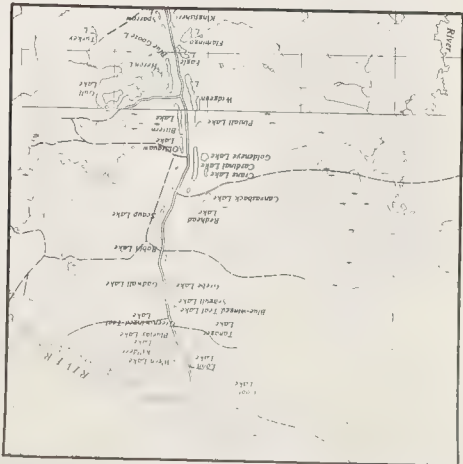
Le ministère des Richesses naturelles, district de Hearst, a mis sur pied une nouvelle approche pour protéger les lacs éloignés à caractère touristique. Des pancartes ont été posées le long des chemins forestiers passant près de ces lacs éloignés à valeur touristique. Ces pancartes interdisent l'utilisation de chemins particuliers pour accéder aux lacs touristiques, du premier mai au 15 octobre, à chaque année, tout en permettant l'accès par route à de nouveaux lieux de pêche et à d'autres activités (chasse, cueillette de fruits) sur ces territoires. Les lacs touristiques éloignés peuvent quand même être atteints par air ou autres moyens traditionnels (portage/voie d'eau). Veuillez respecter ces pancartes lorsque vous les voyez.

Lacs à caractère touristique/
Pancartes



LIEUX POPULAIRES DE PÊCHE

#238	TRUITE DE LAC	ESPECE	ACCES
Bitern	TRUITE MOUCHETEE		
Bluyay	TRUITE ARC-EN-CIEL		
Cardinal	TOULADI		
Fiamingo	DORÉ		
Grébe	BROCHET		
Kingfisher	ACHIGAN		
Loon	EAU		
Old Squaw	AIR		
Scaup	CHEMIN ENTRETENU		
Widgeon	CHEMIN SAISONNIER		
Wren	PORTAGE		



ROGERS	TRUITE DE LAC	ESPECE	ACCES
Canary	TRUITE MOUCHETEE		
Gallinule	TRUITE ARC-EN-CIEL		
Merganser	TOULADI		
Pelican	DORÉ		
Pheasant	BROCHET		
Rogers	ACHIGAN		
Swallow	EAU		
	AIR		
	CHEMIN ENTRETENU		
	CHEMIN SAISONNIER		
	PORTAGE		

STUDHOLME	TRUITE DE LAC	ESPECE	ACCES
Abnam	TRUITE MOUCHETEE		
Angelina	TRUITE ARC-EN-CIEL		
Bluebellie	TOULADI		
Forde	DORÉ		
Samuel	BROCHET		
	ACHIGAN		
	EAU		
	AIR		
	CHEMIN ENTRETENU		
	CHEMIN SAISONNIER		
	PORTAGE		

LIEUX POPULAIRES DE PÊCHE

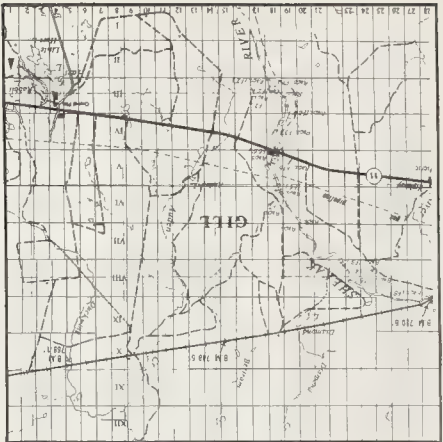
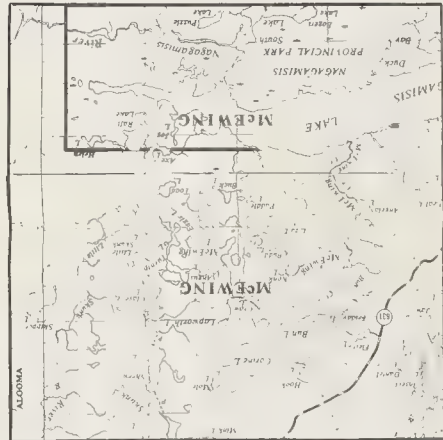
ARNOTT						
ESPECE	ACCES	EAU	ACHIGAN	BROCHET	DORE	TOULADI
TRUITE DE LAC						
TRUITE MOUCHETEE						
TRUITE ARC-EN-CIEL						
AIR						
CHEMIN ENTRETENU						
CHEMIN SAISONNIER						
PORTAGE						

Anta						
Arnott						
Big Skunk						
Cantin						
Claire						
Emond						
Enc						
Evelyn						
Fisher						
Freddie						
Gagnon						
Lewis						
Murphy						
Myrie						
Red Pine						
Sider						
Souler						
Stirling						
Trodd						
Young						

McEWING						
ESPECE	ACCES	EAU	ACHIGAN	BROCHET	DORE	TOULADI
TRUITE DE LAC						
TRUITE MOUCHETEE						
TRUITE ARC-EN-CIEL						
AIR						
CHEMIN ENTRETENU						
CHEMIN SAISONNIER						
PORTAGE						

Angus						
Axe						
Buck						
Bun						
Clavelle						
Corne						
Helen						
Hook						
Lapworth						
Leah						
Lime Skunk						
McEwing						
Mink						
Nagamasis						
Puzzle						
Ratt						
Shrew						
Slim						
South						
Toad						
Tump						

GILL						
ESPECE	ACCES	EAU	ACHIGAN	BROCHET	DORE	TOULADI
TRUITE DE LAC						
TRUITE MOUCHETEE						
TRUITE ARC-EN-CIEL						
AIR						
CHEMIN ENTRETENU						
CHEMIN SAISONNIER						
PORTAGE						
Hart						
Little Hart						
Rabbit						



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

RÉGLEMENTS À NE PAS NÉGLIGER

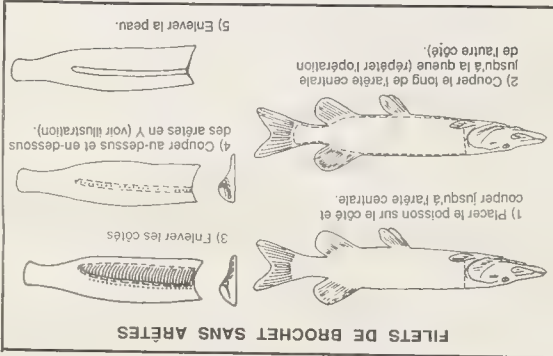
Le district de Hearst administre huit sanctuaires de pêche (voir la liste qui suit) qui sont en effet du 15 avril au 15 juin. Ces sanctuaires ont été établis afin de protéger certaines espèces de poissons qui se reproduisent.

- (1) Rivière Kachic, cantons de Foch, de Flandres et de Francores
- (2) Rivière Kachic, cantons de Lézar et de Mosambik
- (3) Ruisseau Libhart (entre les lacs Libhart et Lessard), canion de Lessard
- (4) Lac Nagamansie et rivière Nagamansie, canion d'Égile
- (5) Rivière Oka, canion de Kermans
- (6) Rivière Chikamung, canion de Cholette
- (7) Rivière Stoddard, canion de Stoddard
- (8) Rivière Valentin, canion de Benhamman et de Stoddard

Les résidents de l'Ontario âgés de 18 à 64 ans doivent se procurer un permis de pêche sportive pour pêcher dans les eaux publiques. Les permis de pêche sportive sont en vente à la fois, à moins de pêcher sous la glace ou dans des possessions qui sont permises. On ne peut avoir en sa possession plus de poissons que la limite quotidienne. On considère que le pêcheur a les poissons en sa possession s'il les a en main, les garde réfrigérés, les déplace ou les garde en d'autres lieux. Pendant le transport, personne ne doit ne l'oxygène, couper ou emballer des espèces qui ne pourraient être identifiées ou dont le nombre ne pourrait être contrôlé rapidement. Un lier transporté.

Si l'on veut congeler la prise, il faut emballer et congeler chaque poisson individuellement pour qu'il puisse être facilement compté. Si les poissons sont emballés dans un sac ou une boîte, il faut aussi s'assurer qu'ils peuvent être comptés facilement.

REMARQUE. Chaque pêcheur est tenu de prendre connaissance des règlements de la pêche en Ontario offert au public dans les bureaux du ministère des Richesses naturelles ou chez les vendeurs de permis.



FILÉTS DE BROCHET SANS ARÊTES

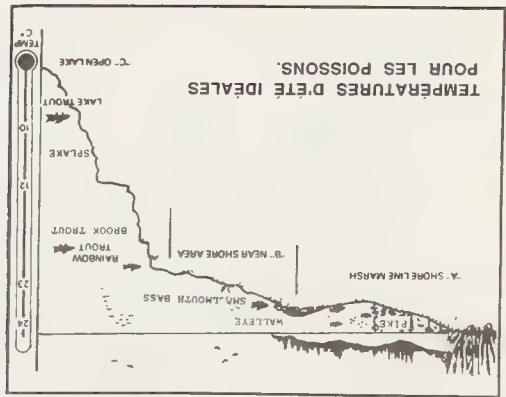
POISSON ÉTIQUETÉ

Les poissons étiquetés portent un anneau de métal fixé à la mâchoire inférieure. Toutes les étiquettes doivent être retournées au bureau du ministère des Richesses naturelles le plus proche avec des renseignements concernant l'espèce, la longueur, le poids et la date de la prise. Le pêcheur qui aura remis l'étiquette recevra un coupon de pêche.

RELÂCHER VOTRE PRISE

Voici quelques règles simples pour les pêcheurs qui veulent relâcher leur prise.

1. Le temps est un facteur primordial. Un poisson qui aura combattu longtemps sera trop épuisé pour pouvoir s'en remettre; il faut donc le relâcher rapidement.
2. Il faut s'efforcer de garder le poisson dans l'eau. Il ne faut pas le laisser se débattre sur la plage, sur les pierres ou dans le fond du bateau. Quelques centimètres d'eau seulement peuvent empêcher le poisson qui se débat de se blesser.
3. Il faut manipuler le poisson le plus doucement possible et garder dans les yeux. Les plus petits poissons peuvent être soulevés par la mâchoire inférieure; il ne faut pas les serrer trop fort. Un fillet peut être utile pour garder le poisson dans l'eau.
4. Enlever rapidement les harpons avec des pinces-à-ongles. Si le crochet est bien enfoncé, coupez la ligne et laissez l'hameçon en place; il ne blessera pas le poisson. Il ne faut pas l'arracher.
5. Un poisson incertain pour être ramené en plaçant un gantant de respiration artificielle. Il faut tenir le poisson par la partie étroite du corps juste devant la queue et placer l'air dans son ventre de sorte qu'il soit à l'horizontale dans l'eau. Par un mouvement de va-et-vient, introduisez de l'eau dans les branchies de l'animal jusqu'à ce qu'il reprenne conscience. Lorsqu'il commence à se débattre, relâchez-le.



TEMPÉRATURES D'ÉTÉ IDÉALES POUR LES POISSONS.

OURS NUISIBLES

Un campement sans odeurs et sans déchets vous évite des problèmes avec les ours. Entrez les restes de table loin du camp et jetez-les dans une poubelle. Accrochez la nourriture à une bonne distance des tentes et à au moins 4 mètres du sol. Si vous trouvez l'odeur d'un ours, n'oubliez pas que vous êtes sur son territoire. N'essayez pas de l'attraper ou de le tuer. Éloignez-vous simplement et laissez-le passer.

FEUX DE CAMP

Vérifiez les indices de feux de forêts au bureau du district du Ministère avant de partir en excursion. Faites votre feu sur de la pierre ou sur un sol minéral loin des arbres. Ne laissez jamais un feu pour se réchauffer; cependant, dans les zones de restriction des feux, tout feu à l'air libre est strictement interdit. Dans ces zones, seul des déchets au naphte ou au propane peuvent être utilisés pour la cuisson ou pour se réchauffer. De plus, il est illégal de fumer, de fumer ou de jeter des déchets. Lorsque vous avez fini, éteignez soigneusement votre cigarette, votre pipe ou votre cigare.

INSECTES

Les insectes qui piquent sont présents presque tous les mois du printemps et de l'été, mais les moustiques et les mouches noires sont surtout au mois de juin et juillet. Il faut porter des vêtements pour éliminer la trace de nourriture, puis appliquer des produits de couvrir le corps et le visage. Lorsque vous choisissez un emplacement de camping, installez-vous dans un endroit bien drainé et dégagé pour permettre au vent d'éloigner les insectes nuisibles.

DÉCHETS

N'entrez pas les déchets. Broyez-les et emportez les articles qui ne brûlent pas. Les boîtes de conserve devraient être brûlées dans des endroits publics, puis appliquées à la forêt. Toute personne qui laisse traîner des ordures sur les terres publiques est passible d'une amende.

MÉTÉO

Les conditions météorologiques dans la région peuvent subir des changements brusques et inhabituels, particulièrement au cours des printemps et de l'automne. "Attendez-vous au pire, mais gardez la source".

Les poissons peuvent accumuler de grandes quantités de polluants (ex. le mercure, les BPC et les dioxines) qui se trouvent généralement dans l'eau ou par suite des activités humaines. Bien que la contamination ne constitue pas un problème dans le district de Hearst, on conseille aux pêcheurs de se procurer un exemplaire du "Guide pour la consommation de poisson gibier de l'Ontario" offert gratuitement dans les bureaux du ministère des Richesses naturelles, du ministère de l'Environnement ou du ministère du Développement du Nord et des Mines. Le guide décrit les niveaux de contamination selon les régions, les espèces de poisson et leur grosseur.

Les eaux du district de Hearst sont moins vulnérables aux pluies acides que celles d'autres régions grâce à la capacité d'absorption des lacs et au fait qu'ils soient relativement éloignés des sources de pollution.

PLUIES ACIDES ET POLLUANTS

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le district de Hearst est une région d'une superficie d'environ 26 000 km carrés (10 000 milles carrés) qui comprend les villes de Hearst, Hornepayne et Oba. Dans la partie nord du district (située au nord de l'autoroute), on trouve un terrain plat avec des épinettes et des collines couvertes de bouleaux et peupliers. Le bassin hydrographique se compose de plusieurs grandes rivières qui coulent vers le nord pour se jeter dans la baie d'James. Au sud de l'autoroute 11, le terrain est vallonné et pontué de petits lacs. C'est dans cette région qu'on trouve la plupart des grands lacs du district.

Les étendues d'eau du district de Hearst sont variées: on trouve aussi bien des étangs de moins d'un hectare (2,3 acres) que des grands lacs au dessus de 10 000 hectares (24 710 acres). Au total, les étendues d'eau du district couvrent une superficie de 94 057 hectares (237 513 acres) et offrent un excellent choix pour la pêche en eau liée et en eau libre. On trouve du doré, du brochet, du corégone et de la truite. La pêche à l'omble de fontaine indigène est excellente dans plusieurs petites rivières et ruisseaux du district. La pêche ensemencée a été installée en ce qui concerne l'omble de fontaine, la truite arc-en-ciel, la truite de lac ainsi que la truite moulée.

Dans le district de Hearst, plusieurs possibilités sont offertes à l'amateur de plein air qui souhaite s'adonner des traversées urbaines. On peut se promener sur des kilomètres de lacs et de rivières en bateau ou en canot, admirer une nature magnifiquement restée à l'état sauvage, profiter d'une pêche excellente et avec un peu de chance, contempler un orignal en train de brouter sur le bord de l'eau.

Les terres de la Couronne constituent 87 pour 100 du territoire de la province de l'Ontario et l'une de ses plus grandes ressources. À partir du 1^{er} janvier 1988, les non-résidents devront obtenir un permis pour camper sur les terres de la Couronne du Nord de l'Ontario (au nord de la rivière des Français et de la rivière Mattawa). Les permis de pêche et dans les bureaux du district du ministère des Richesses naturelles du Nord de l'Ontario. Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le camping sur les terres de la Couronne, communiquer avec le bureau du district de Hearst.

LE CAMPING SAUVAGE

Les touristes pourront trouver, dans le district, différents hôtels et motels qui détiennent un permis de vente d'alcool, des auberges, des terrains de camping privés ainsi que les parcs provinciaux de Nagaagamis et de Fushimi. Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus en vous adressant au ministère du Tourisme et des Loisirs.

EMPOISSONNEMENT

Avec les sommes recueillies par la vente de permis de pêche sportive de l'Ontario, le district de Hearst a pu augmenter la quantité de poissons ensemencés, le nombre de lacs empoissonnés, ainsi que le nombre d'espèces ensemencées. On peut obtenir gratuitement une liste des espèces ensemencées en s'adressant au bureau du district.

ESPÈCES MOINS PÊCHÉES

Le grand corégone est une espèce très répandue dans le district de Hearst. C'est un excellent poisson facile à apprêter. Dans le passé, le corégone était bon pour le duple des pêcheurs.

Lors de l'éclosion des éphémères, l'été, on peut facilement attraper le grand corégone à la mouche ou à la halle culière. Les habitudes de ce poisson d'eau froide en font une bonne prise de pêche sous la glace. Comme le corégone se nourrit la plupart du temps dans le fond du lac, il est possible de l'attraper au moment des lueurs ou du jour avant la pêche. On peut utiliser comme appât un petit poisson.

HÉBERGEMENT

Les touristes pourront trouver, dans le district, différents hôtels et motels qui détiennent un permis de vente d'alcool, des auberges, des terrains de camping privés ainsi que les parcs provinciaux de Nagaagamis et de Fushimi. Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus en vous adressant au ministère du Tourisme et des Loisirs.

EMPOISSONNEMENT

Avec les sommes recueillies par la vente de permis de pêche sportive de l'Ontario, le district de Hearst a pu augmenter la quantité de poissons ensemencés, le nombre de lacs empoissonnés, ainsi que le nombre d'espèces ensemencées. On peut obtenir gratuitement une liste des espèces ensemencées en s'adressant au bureau du district.

ESPÈCES MOINS PÊCHÉES

Le grand corégone est une espèce très répandue dans le district de Hearst. C'est un excellent poisson facile à apprêter. Dans le passé, le corégone était bon pour le duple des pêcheurs.

Lors de l'éclosion des éphémères, l'été, on peut facilement attraper le grand corégone à la mouche ou à la halle culière. Les habitudes de ce poisson d'eau froide en font une bonne prise de pêche sous la glace. Comme le corégone se nourrit la plupart du temps dans le fond du lac, il est possible de l'attraper au moment des lueurs ou du jour avant la pêche. On peut utiliser comme appât un petit poisson.

Le poisson cherche souvent à s'abriter du courant. Les sauteries par des rochers sont donc idéales pour trouver les poissons.



POISSON D'APPÂT

Les poissons d'appât comprennent le catostome, le perche, le cisco de lac et toutes les espèces de la famille du poisson de vase, l'épinoche, le dard, le chabot, la truite, le poisson d'appât chez des commerçants locaux. On pourra aussi attraper le poisson d'appât pour ses propres besoins à l'aide d'une appâtserie ou d'une nasse à valon. Le poisson d'appât ne doit pas être relâché à moins de provenir d'un cours d'eau où il a été pris. L'introduction d'une nouvelle espèce dans un lac peut avoir des conséquences néfastes sur les poissons indigènes. Des renseignements supplémentaires se trouvent dans le Résumé des règlements de la pêche.

LA PÊCHE EN RIVIÈRE

Le district de Hearst comprend 2 250 km de rivière où la pêche est excellente. Sur les rivières Nagaagam, Oba et Kabihaagam (Kabi), on peut pêcher différentes espèces comme le doré, le brochet, l'omble de fontaine et l'esturgeon. La pêche à l'esturgeon est de plus en plus populaire dans le Nord de l'Ontario et les plus grands systèmes fluviaux offrent au pêcheur la chance unique d'expérimenter la combativité de cette espèce.

La plupart des rivières sont accessibles par route pour atteindre les endroits où on peut pêcher. Les permis de pêche et dans les bureaux du district du ministère des Richesses naturelles du Nord de l'Ontario. Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le camping sur les terres de la Couronne, communiquer avec le bureau du district de Hearst.

Le poisson cherche souvent à s'abriter du courant. Les sauteries par des rochers sont donc idéales pour trouver les poissons.

Possibilités de pêche

DU DISTRICT DE HEARST

Bienvenue dans le district de Hearst . . .

Bienvenue dans le district de Hearst . . . là où l'on pêche à longueur d'année, hiver comme été! Notre région regorge d'endroits remarquables où jeter votre ligne à l'eau et tenter de nouvelles expériences de pêche, que vous soyez de la région ou tout simplement d'ailleurs. Entre autres, le doré et l'esturgeon habitent le vaste système de rivières du Nord et offrent une toute nouvelle expérience à de nombreux pêcheurs. Le district de Hearst compte également des lacs glaciaires bleutés et verdoyants où abondent diverses sortes de truites indigènes ou ensemençées. Nos lacs sont idéaux pour d'exceptionnels voyages de pêche en régions éloignées accessibles seulement par avion. L'omble de fontaine mord bien à la mouche, mais elle aime aussi se laisser taquiner par une ligne lancée dans les ruisseaux frais et limpides qu'elle habite. Pour les campeurs familiaux, les parcs

provinciaux Nagagamis et Fushimi renferment, ou sont à proximité de bons lacs de pêche. Bref, il y en a pour tous les goûts!

Cette brochure est le point de départ de votre voyage de pêche. Vous y trouverez des renseignements généraux et des conseils pratiques, ainsi que des cartes des cantons où se trouvent nos lieux de pêche les plus appréciés. De même, vous y trouverez une liste de nos plus importantes étendues d'eau, des espèces qui y habitent et des moyens de s'y rendre. Le bureau de district de Hearst peut également vous fournir des cartes détaillées (1:100 000) de la région; des cartes à l'échelle 1:50 000 sont offertes au:

Centre d'information public
Bureau 1640
Edifice Whitney
Queen's Park
(Toronto)
M7A 1W3

Aidez-nous à garder nos terres vertes et propres . . .
et BONNE PÊCHE!

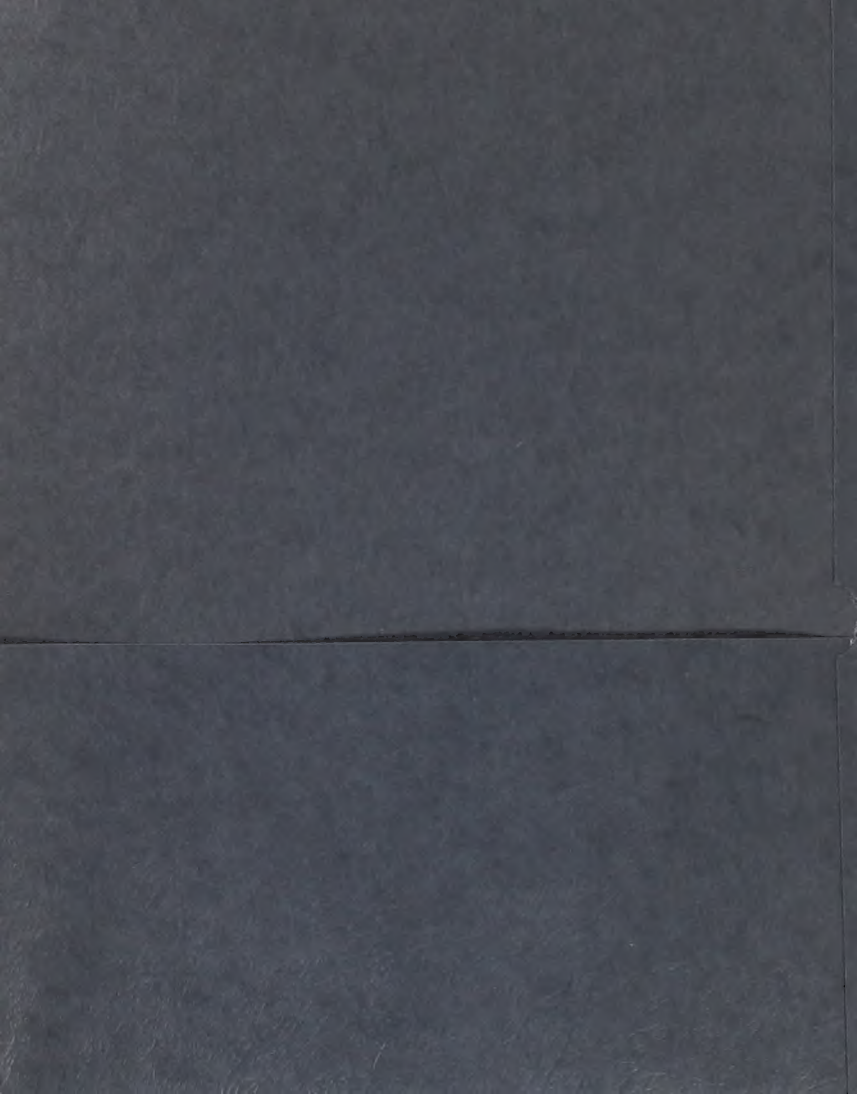
Zones de gestion de pêche

Le district de Hearst du ministère des Richesses naturelles a créé un réseau de zones de pêche de qualité pour administrer les programmes de pêche locaux au sein du district. Il existe trois types de zones ayant chacune un but précis. Des stratégies de gestion des pêches ont été choisies pour chaque zone pour fournir diverses possibilités de pêche grâce aux programmes d'ensemencement.

- protéger la grande qualité des lacs éloignés accessibles par avion seulement
- maintenir des pêches de bonne qualité dans les parcs provinciaux du district et sur les lacs où sont aménagés des chalets

La page centrale de la présente brochure indique les zones de pêche les meilleures. Des activités de gestion des pêches sont aussi entreprises dans les autres régions du district qui ne font pas partie de ces zones de pêche. Le journal de notre plan provisoire des pêches contient de plus amples détails sur notre système de zonage et les activités de gestion prévues dans le district de Hearst. Vous pouvez en obtenir un exemplaire gratuit dans notre bureau de Hearst ou notre division de Homepayne.





3 1761 11548388 5



DUO-TANG
80128
MADE IN U.S.A.